

Мясорубка HNC EK-22

Основные характеристики

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| Производительность | 400 кг/ч |
| Набор ножей и решеток | есть |
| Скорость оборотов | 210 об/мин |
| Напряжение | 220 В (380 В) опционально |
| Мощность | 1.1 кВт |
| Ширина | 280 мм |
| Глубина | 750 мм |
| Высота | 400 мм |
| Вес (без упаковки) | 54 кг |
| Вес (с упаковкой) | 62 кг |
| Страна-производитель | Турция |

Описание

Профессиональная мясорубка **HNC EK-22** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли.

Особенности:

Прямое и реверсивное движение

Редуктор в масляной ванне с зубчатыми колесами

Корпус и поддон из высококачественной нержавеющей стали модели AISI304

Корпус, шнек, зажимная гайка из стали с хромированным покрытием

Разбираемый для чистки узел измельчения

Узел измельчения из нержавеющей стали

Толкатель из полиэтилена

Дополнительные характеристики:

Диаметр отверстий решетки: 4,5 мм

Габариты в упаковке: 360x880x470 мм

Опции (приобретаются отдельно):

Полностью из нержавеющей стали